MITSUBISHI

三菱 IH ジャー炊飯器（家庭用）

形名
（1.0Lタイプ）
NJ-JM10
（1.8Lタイプ）
NJ-JM18

取扱説明書

〔保証書付〕
保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されております。

- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

ご使用のまえに

ご飯の炊きかた

こんなとき

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。
詳しくはホームページをご覧ください。
www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

安全のために必ずお守りください

■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■図記号の意味は、次のとおりです。（一例）

禁止

指示を守る

⚠警告

分解・修理・改造をしない

感電・発火・けが・異常動作の原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

分解禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因。

ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因。

水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない 蒸気にさわらない

・特に乳幼児には注意する

やけどの原因。

接触禁止

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因。

禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない

やけど・けがの原因。

禁止

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない

感電・けがの原因。

禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない

感電・ショート・発火の原因。

禁止

電源コードを傷つけない

重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

禁止

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。

＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

コンセントの単独使用

電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因。

ほこりをとる

電源プラグは根元まで確実に差込む

差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。

根元まで差込む

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める

蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。

＊上枠・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。

ふたを確実に閉める

⚠注意

使用中、使用直後は高温部に手を触れない

カートリッジ・内なべ・放熱板などやけどの原因。

接触禁止

次の場所では使わない

禁止

- 不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
  火災の原因。
- 水のかかるところや、ガスコンロ等の火気の近く
  感電・漏電・火災の原因。
- 壁や家具の近く
  変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所
  （壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・じゅうたんの上など）
  変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所
  変色・変形の原因。

＊キッチン用収納棚などを使うときは、耐荷重を確認し、中に蒸気がこもらないように引出して、ご使用ください。

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

ふたが開いて、やけど・けがの原因。

禁止

専用の内なべ以外は使わない

過熱・異常動作の原因。

禁止

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。

電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。

電源プラグを持つ

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。

医師と相談

お手入れは本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため。

本体を冷ます

使用時以外は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。

電源プラグを抜く

お願い

磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード（キャッシュカード、定期券など）
- 磁気テープ（カセットテープなど）
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

ブレーカーの違うコンセントにかえる

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない

故障・うまく炊けない・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない

変形・変色・故障の原因。

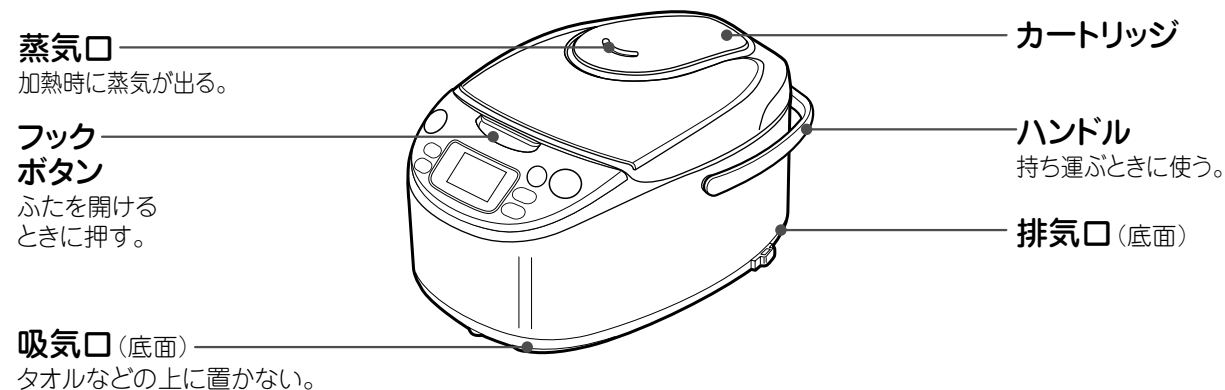
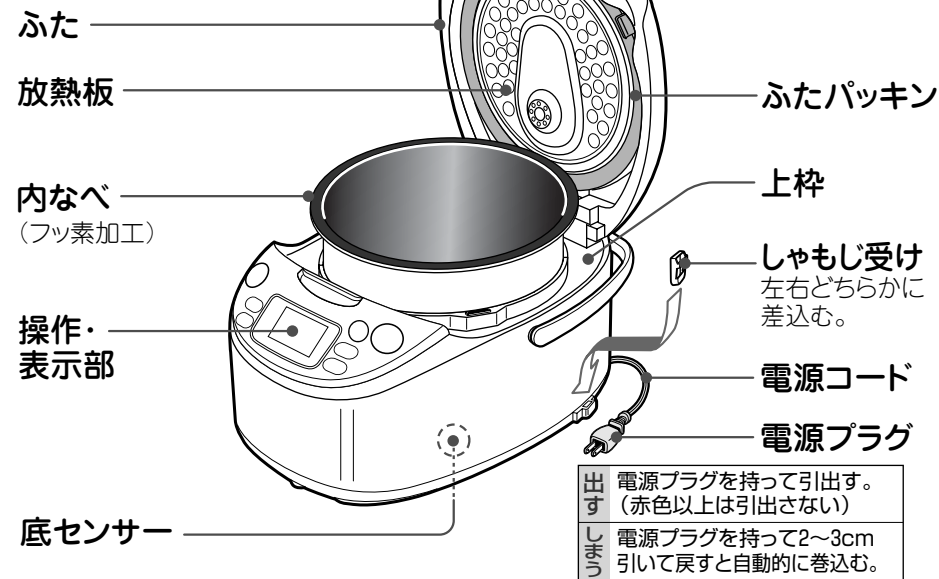
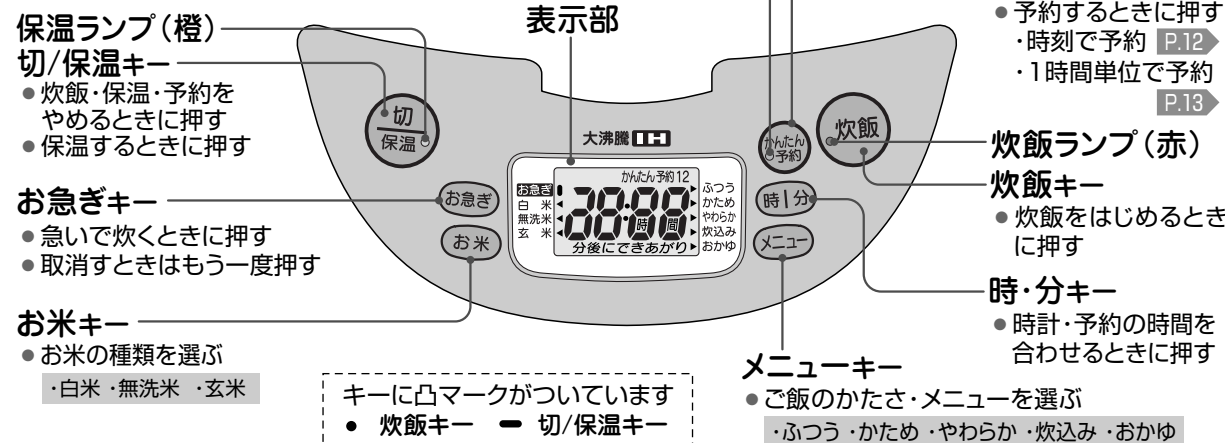
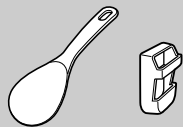
空炊きはしない

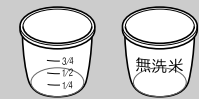
故障や異常動作の原因。

炊飯専用のため、他の用途には絶対に使わない

- 炊飯以外の料理
- 重曹を使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 豆類の料理
- カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理

各部のなまえとはたらき

本体

付属品

- しゃもじ 1コ
- しゃもじ受け 1コ
- 計量カップ 2コ
  無洗米用
- 取扱説明書 1部
  （本書）

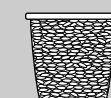
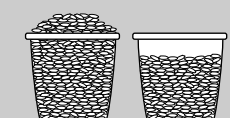
操作・表示部

準備

1 お米をはかる

付属の計量カップ（2コ）を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米など
  （無洗米以外のお米）
  →計量カップ
  （約180mL=約150g）

- 無洗米
  →無洗米用計量カップ
  （約170mL=約147g）

計量カップすりきり1杯で、約1合です

計量米びつでは、誤差がでることがあります。

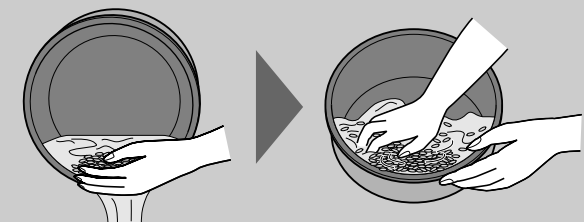
発芽米の おすすめ割合	白米 2合 ： 発芽米 1合

2 お米を洗う

内なべを使う。
（内なべでお米が洗えます）

- 白米
  →充分に洗米する
  （におい・変色・こげを防ぐため）
- 無洗米
  →軽くすすぐ（こげやすいため）
- 発芽米
  →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米
  →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、手早く水を捨てる。

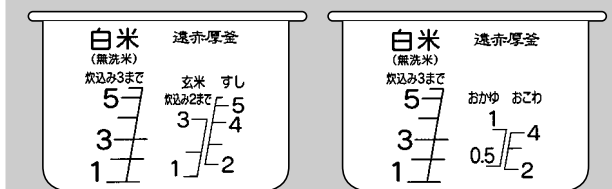
「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返す。

内なべにザルなどを重ねて洗わないでください。
内なべのフッ素に傷がつくとはがれやすくなります。

3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。
  （べちゃつき・黄変の原因）

白米（無洗米）の目盛は両側にあります。

玄米・すし　　おかゆ・おこわ

＊目盛は、1.0Lタイプで説明しています。

水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新　米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。
（ふきこぼれを防ぐため）

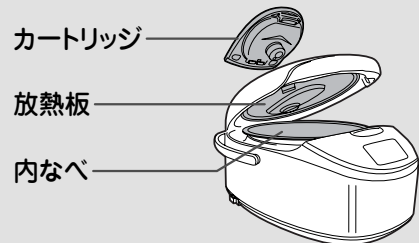
4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

お知らせ

電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米を炊く

⚠注意　炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない（やけどの原因）

使うもの

■お買上げ時の設定　お米 白米 、ご飯のかたさ ふつう、で炊くとき
→ 3 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）
■前回の設定で炊くとき　→表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

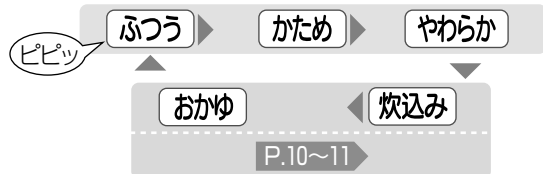
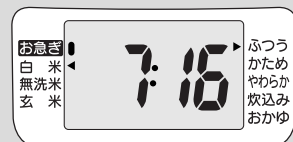
- 白米を炊くときは 白米 を選ぶ
- 無洗米を炊くときは 無洗米 を選ぶ

押すごとに ◀ が移動して表示

無洗米を炊くときは、炊く前に内なべの底から軽くかき混ぜてください。

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ

- ふつう・かため・やわらか の3種類から選ぶ

押すごとに ▶ が移動して表示

急いで炊きたいとき（お急ぎ）

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（21ページ）を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。

できあがりまでの時間のめやす

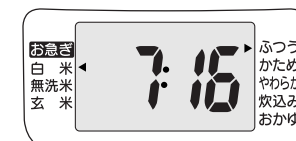
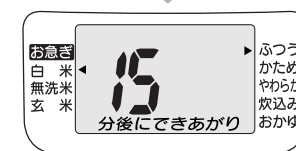
- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

白米	ふつう	約43～52分
	かため	約40～51分
	やわらか	約44～54分

無洗米	ふつう	約43～52分
	かため	約40～51分
	やわらか	約44～54分

3 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

ピッ

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

4 ブザーが鳴ったらできあがり 炊きあがったらご飯をほぐす

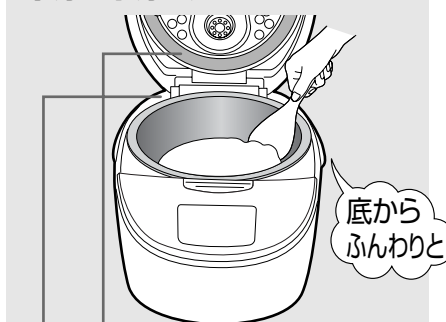
<表示例>保温表示

- 炊飯ランプ消灯
- **自動的に保温になる**（保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

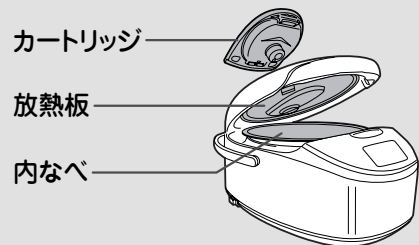
24時間以上の保温はしないでください。
ご飯の保温について P.9

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ
- 選んだお米、ご飯のかたさの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐためで、異常ではありません。

玄米を炊く

使うもの

■前回の設定で炊くとき
→表示部の設定を確認してから
2 で炊飯する

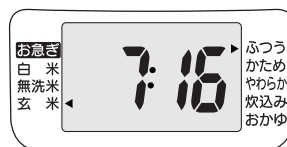
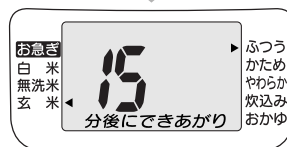
できあがりまでの時間のめやす	玄米	約71〜84分

● 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
● 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

● 玄 米 を選ぶ

2 炊飯 を押し、炊飯をスタートする

● 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

● むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

3 切/保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

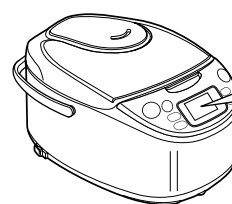
ブザーが鳴ったらできあがり

● 約15分以内にご飯をほぐす。
● 上枠、ふたパッキンにつゆがついていたらふきとる。

● 保温ランプ消灯
保温はしないでください。におい・変色の原因になります。

お知らせ
● 選んだお米の設定を記憶します。
● 「お急ぎ」はできません。
● 「かため」・「やわらか」メニューは選べません。

ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります

● 保温ランプ点灯
● 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。
（1時間未満は0時間を表示）
● 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）
<現在時刻を表示したいときは>
一度保温をやめてから、再度保温をしてください。
（保温経過時間は表示しません）

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く

● 保温ランプ消灯

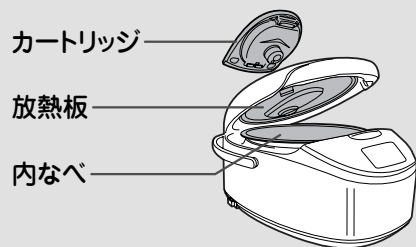
● 24時間以上の保温はしないでください。
（黄変・におい・パサつきの原因）
● ふたを確実に閉めてください。（乾燥・変色の原因）
● しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
● 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。
（温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因）
● 少量のご飯は中央にまとめてください。
（少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因）

● 次のものは保温しないでください。
・白米・無洗米以外のご飯
（炊込み・おかゆ・おこわなど）
・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
・よく洗わないで炊いたご飯
・みそ汁・カレーなどの汁もの

お米の種類別　炊くときのポイント

炊くお米	水位目盛	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米 ■3分・5分・7分づき米	白米	白米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 充分に洗米する（ぬかくさくなるのを防ぐ） ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない ● 胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない （におい・変色の原因） ● 3分・5分づき米は水の量を少し多めにする （半目盛以内）
■もち米	おこわ		
■無洗米	白米	無洗米 で炊く	● 付属の無洗米用計量カップ（約170mL）ではかる ● こげやすいため、軽くすすぐ ● 炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽米	白米	白米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● おすすめの割合➡白米（無洗米）2合：発芽米1合 ● 予約はしない（腐敗・炊けない原因） ● 保温はしない（におい・変色の原因）
■玄米	玄米	玄米 で炊く	● 付属の計量カップ（約180mL）ではかる ● 軽く洗う（ゴミやもみがらを取り除く） ● 保温はしない（におい・変色の原因）

■種類の違うお米を混ぜて炊くときは
● 混ぜる量が多い方の設定で炊いてください。
<例>白米2合と玄米1合を炊くとき➡ 白米 で炊く

いろいろなご飯を炊く

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます

お米 キーは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

〈例〉白米に雑穀類を混ぜる
➡ 白米を選ぶ

- 水位目盛➡「白米」または「玄米」（混ぜる米の目盛に合わせる）
- 麦を混ぜて炊くときは、水を（半目盛以内で）多めにしてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を加減してください。

すし

お米 キーで 白米 または 無洗米 を選びます。 P.6~7

- 水位目盛➡「すし」

おこわ

お米 キーは白米を選びます。

P.6~7

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1.0Lタイプは4カップ、1.8Lタイプは6カップまで
  ・水位目盛「おこわ」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。
  （におい・パサつきの原因）

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ
白米	約46～54分	約40～50分
無洗米	約44～53分	―――
玄米	―――	―――

	炊込み	おかゆ
白米	約48～64分	約54～64分
無洗米	約48～64分	約54～64分
玄米	約87～96分	約104～114分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

炊込み

- 炊飯容量・水位目盛
  - 白米・無洗米
    ➡1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで
    ・水位目盛「白米」
  - 玄米
    ➡1.0Lタイプは2カップ、1.8Lタイプは4カップまで
    ・水位目盛「玄米」
- 具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。

1 お米を押し、お米の種類を選ぶ P.9

2 メニューを押し、炊込みを選ぶ

3 炊飯を押し、炊飯をスタートする

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
切/保温を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
- 約15分以内にご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おかゆ（7分がゆ）

- 炊飯容量・水位目盛
  ➡1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは1.5カップまで
  ・水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
  ・具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
  ・七草がゆなど青菜を入れるときは、ゆでた青菜を炊きあがったおかゆに加えてください。
  ・予約はしないでください。

- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。（ふきこぼれの原因になります）

1 お米を押し、お米の種類を選ぶ P.9

2 メニューを押し、おかゆを選ぶ

急いで炊きたいとき（お急ぎ）
お急ぎ
- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様（21ページ）を参照してください。玄米 の「お急ぎ」はできません。

3 炊飯を押し、炊飯をスタートする

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
切/保温を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する（予約1・予約2）

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

予約時刻を設定する

●時刻表示は24時間表示です。
・昼の12時➡ 12:00
・夜の12時➡ 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。 時刻が合っていないときは P.21

1

を押し、予約1または予約2を選ぶ

●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約 2 ▶ かんたん予約（ピピッ）

お買上げ時の設定	予約1 ➡ 6:00 予約2 ➡ 18:00

＜表示例＞
予約1 に設定するとき
点滅 予約1 6:00 にできあがり

2

および 分 を押して炊きあげる時刻を設定する

時	分
●押すごとに、1時間単位で進む（0～23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ●押し続けると、早送りする	●押すごとに、10分単位で進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ●押し続けると、早送りする

＜表示例＞
午前7:30に炊きあげるとき
3

を押す➡予約完了

●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
●予約時刻が記憶される

＜表示例＞
午前7:30に炊きあげるとき
前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 かんたん予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅
●前回予約した時刻を表示

＜表示例＞
予約1に設定してある時刻を表示
2

を押す➡予約完了

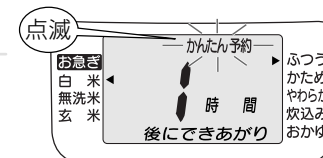
●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）

今から1～12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

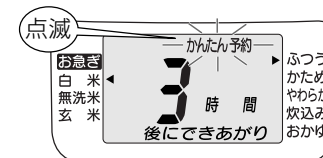
1時間単位で予約できます。

1

を3回押し、かんたん予約を選ぶ

●予約ランプ（緑）点灯
●炊飯ランプ（赤）点滅

2 時 を押し、炊きあげる時間を設定する

●押すごとに、
1～12時間にかわる
（1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）

●玄米は炊飯時間が長いため「1時間後」は選べません。

＜表示例＞
3時間後に炊きあげるとき
3 炊飯 を押す➡予約完了

●炊飯ランプ（赤）が消灯し、予約完了
（予約ランプ（緑）は点灯したままです）
●できあがり時刻を表示

＜表示例＞
できあがり時刻を表示
点灯 かんたん予約 19:14 にできあがり

お米・メニューをかえたいときは

を押す前に選んでください。

予約時刻をかえたいときは

1 切/保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）
2 予約時刻を設定し直す P.12

予約を解除するときは

を押す（予約ランプ（緑）消灯）

●予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。
（ずれていると、予約時刻に炊きあがりません）
●夏場の予約は、12時間以内にしてください。
（長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因）
●次のとき、予約はできません。
・炊込み・炊飯中・保温中
●予約中は、現在時刻を表示しません。
●1～2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。
（予約できる時間はメニューにより異なります）
●おこわ、具や調味料の入るものでは、使わないでください。
（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

おねがい

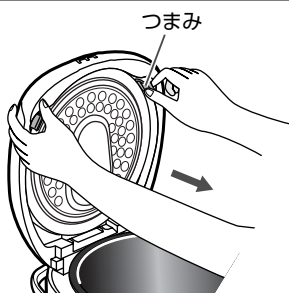
- 次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - 台所用中性洗剤以外の洗剤
  - ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
  - スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
  - 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 本体の丸洗いはしない（故障の原因）

炊飯したあとに毎回行う

■放熱板

台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・カビ・こげが発生する場合があります。

■はずしかた

片手でふたを押さえ、片手でつまみを真っすぐ手前に引く。

■取付けかた

❶放熱板の▽印と本体の△印を合わせるように、溝にツメを差込む。

❷上側をカチッと音がするまで押し込む。

■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく

■ヒーター板

かたくしぼった布でふく
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。

■内なべ　■しゃもじ

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

■底センサー

かたくしぼった布でふく

■上枠

内なべのフッ素加工を長持ちさせるために

■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

- ザルを重ねて米を洗わない。水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザルなどをあてない。
- しゃもじについたご飯をふちに押しあてて取らない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- クレンザー・ナイロンタワシ類で洗わない。

×悪い例

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色むらが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- フッ素がはがれたり（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めください。

■カートリッジ

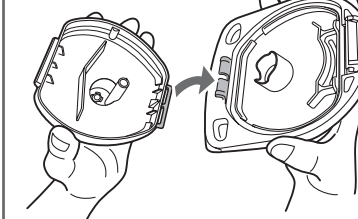
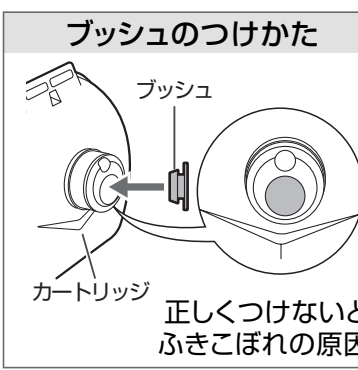
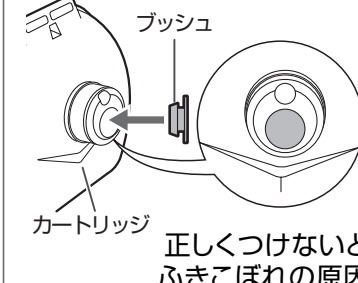
水洗いし、水気をふきとる
＊スポンジのナイロン面などの固いものでこすらない（傷の原因）
おいしさを保つため、よく洗ってください。

はずしかた

❶本体からカートリッジを引きあげてはずす

❷カートリッジを開けて、カートリッジパッキンをはずす

取付けかた

❶カートリッジパッキンをつけて、ロックを確実に閉める

❷カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけかた

ブッシュ
カートリッジ
正しくつけないとふきこぼれの原因

本体のにおいが気になるとき

❶内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める
❷（お急ぎ）を押し、（炊飯）を押して沸とうさせる
❸約15分間、沸とうさせた後（切/保温）を押す
❹冷めたら内なべ、放熱板、カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

かたくしぼった布でふく

■底センサー

こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー（800番程度）でみがき、かたくしぼった布でふく

■しゃもじ受け　■計量カップ（2コ）

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
＊ナイロン面では洗わない

お料理メモ

すし

◆すし飯作りのコツ

- 酢……………上質の醸造米酢を使うといっそうおいしく仕上がります。
- だし…………関東式は水と少量の酒で炊きあげます。
  関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき
  - ・ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
  - ・うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
  - ・ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きずし

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆すし飯のみ1人分約429kcal

材料（4人分）

米	3カップ
酒	大さじ1
合わせ酢	
米酢	大さじ4
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
のり	適量
刺身、卵焼き、納豆など	適量
青じそ、わさび	適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、(メニュー) [ふつう] で炊く。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
❺適当な大きさに切ったのりに、❹のすし飯と好みの具をのせて巻く。

炊込み

炊込みの炊飯容量

1.0Lタイプ	3カップ（玄米は2カップ）まで
1.8Lタイプ	6カップ（玄米は4カップ）まで

五目(かやく)ご飯

メニュー　◆炊込み
カロリー　◆1人分約483kcal

材料（4人分）

米	3カップ
鶏むね肉	50g
にんじん	中$\frac{1}{2}$本（約50g）
油揚げ	1枚
たけのこの水煮	30g
干ししいたけ	3枚
A　薄口しょうゆ	大さじ2
A　みりん	大さじ1
A　酒	大さじ1
A　塩	小さじ1
A　だしの素	適量
A　干ししいたけの戻し汁	

❶にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干ししいたけは約500mLの水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのこととともに全ての材料を細切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内なべに米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具を均等にのせて (メニュー) [炊込み] で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

おこわ

おこわの炊飯容量

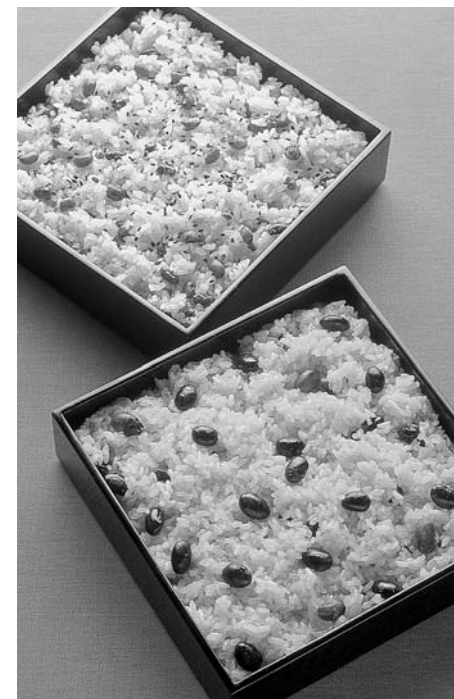
1.0Lタイプ	4カップまで
1.8Lタイプ	6カップまで

赤飯

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約434kcal

材料（4人分）

もち米	3カップ
ささげ	$\frac{1}{4}$カップ（約30g）
黒いりごま	少々
塩	少々

❶ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
❷再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかために ゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内なべに米と❷の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげを均等にのせて1時間ひたし、(お米) [白米]、(メニュー) [ふつう] で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。

黄飯

メニュー　◆ふつう
カロリー　◆1人分約465kcal

材料（4人分）

もち米	3カップ
くちなし	5個
酒	大さじ$1\frac{1}{2}$
塩	小さじ$\frac{3}{4}$
黒豆	70g

❶黒豆は洗って600mLの水にひたし、一晩おく。
そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がったら、そのまま煮汁にひたしておく。
❷もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
❸くちなしの実は、2〜3つに割って320mLのお湯に10〜15分くらいつけ、茶こしでこす。
❹内なべに米と❸の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、(お米) [白米]、(メニュー) [ふつう] で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

おかゆ

おかゆの炊飯容量

1.0Lタイプ	1カップまで（具を入れるとき0.5カップまで）
1.8Lタイプ	1.5カップまで（具を入れるとき1カップまで）

七草がゆ

メニュー　◆おかゆ
カロリー　◆1人分約137kcal

材料（4人分）

米	1カップ
塩	適量
青菜	
せり	適量
大根の葉	適量
かぶの葉	適量
こまつな	適量
京菜ほか	適量

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷内なべに米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」まで水を入れ、(メニュー) [おかゆ] で炊く。
❸青菜類は、熱湯でさっとゆで、水にとってしぼり、粗く刻む。
❹❷が炊きあがったら❸と塩を加え、再び5分ほど蒸らす。

七　草

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない	●カートリッジ・ブッシュを取付けて炊飯しましたか。 ●お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 →料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 ●内なべを平らな場所に置いて水加減しましたか。 ●水加減やメニューは合っていますか。 →お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き分けメニューをお試しください。 ●「お急ぎ」「無洗米」は、かためにに炊きあがります。 ●お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。 ●ふたパッキンや内なべのふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 →米粒などの異物や汚れをふき取ってください。	P.15 P.5 P.5~11
	ご飯がべちゃつく 固まる	●炊きあがったあと、15分以内にご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。	
	炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。	
	ふきこぼれる	●カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →内なべの目盛より水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。 ●メニューを間違えていませんか。 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。 ●内なべのふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●洗米が不充分なとき、ふきこぼれることがあります。	P.15 P.21 P.5·9 P.6~11
	ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分（でんぷん質）が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。	
	おこげができる	〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不充分なとき。（ぬか分が残ってこげやすくなります。） ・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や胚芽米を炊いたとき。 （無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。） ・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・内なべの底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 ●炊飯量（少量・多量）によっては、底にこげ色がつくことがあります。	

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 ●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 →具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。	P.21
保温	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	●24時間以上の保温をしていませんか。 ●ふたを確実に閉めましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 ●洗米が不充分ではありませんか。 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。無洗米も洗米することをおすすめします。 ●夏場に12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 ●炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあとはにおいが残るので、念入りに内なべ・放熱板・カートリッジを洗ってください。 ●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ●放熱板・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 ●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。	P.5 P.14~15 P.14~15

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中

復帰後、炊飯を続けます。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

■予約中

復帰後、予約どおりに炊きあがります。

■保温中

復帰後、保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

消耗品について

内なべ・放熱板・ふたパッキン・カートリッジ・カートリッジパッキン・ブッシュは消耗品です。
汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

故障かな?

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯時間が長い	●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●メニューは合っていますか。 →玄米は炊飯時間が長くかかります。	P.21 P.8
予約が設定できない	●予約を受付けない状態やメニューを選んでいませんか。 →炊飯中、保温中、「炊込み」メニューは予約できません。	
予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P.21 P.19
蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたパッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●ふたパッキンや内なべが変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。(有料)	
上枠やご飯の中につゆが落ちる	●お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 →ふき取ってください。	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	●上枠や内なべの底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板を正しく取付けていますか。	P.14
炊飯・保温中に音がする	●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。	
(炊飯)を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る	●本体に内なべが入っていないためです。 →内なべを入れてください。	
キー操作ができない	●炊飯・保温・予約中は(切 保温)以外は受付けません。 ●玄米の「かため」・「やわらか」メニュー、「お急ぎ」はできません。	
液晶表示が消える	●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 →内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。(有料)	P.21
電源プラグを差込んだとき火花が出る	●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	
表示部に「F8」が表示される	●本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。 →敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。 再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。	

＊誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・ゆるみ・がたつきが生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

現在時刻の合わせかた

●時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
●時計は24時間表示です。(昼の12時は12:00、夜の12時は0:00)
●炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例:19:10(午後7:10)を、19:12(午後7:12)に合わせるとき

1 電源プラグを差込む

2 (時)または(分)を2回押す

ピッ ピピッ

19:10

●時刻表示が5秒間点滅
(点滅中は、時刻合わせが可能な状態)

3 (分)を押して、12に合わせる

19:12

●時刻表示が点灯
●押し続けると早送りする
●0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

＊時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

●電池の寿命は、約4〜5年です。(使用条件により、異なります)
●電池が消耗してくると
電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
●電池の交換は
電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。(有料)

仕様

形名		NJ-JM10	NJ-JM18
電源		交流 100V　50-60Hz	
消費電力		1015W	1220W
炊飯容量(最小〜最大)	白米・無洗米・発芽米・胚芽米	0.18〜1.0L　(1〜5.5合)	0.18〜1.8L　(1〜10合)
	玄米	0.18〜0.54L　(1〜3合)	0.36〜1.08L　(2〜6合)
	炊込み(白米・無洗米)	0.18〜0.54L　(1〜3合)	0.36〜1.08L　(2〜6合)
	炊込み(玄米)	0.18〜0.36L　(1〜2合)	0.36〜0.72L　(2〜4合)
	おかゆ	0.09〜0.18L　(0.5〜1合)	0.09〜0.27L　(0.5〜1.5合)
	おこわ	0.36〜0.72L　(2〜4合)	0.36〜1.08L　(2〜6合)
	すし(白米・無洗米)	0.36〜1.0L　(2〜5.5合)	0.36〜1.8L　(2〜10合)
	お急ぎ	上記最大容量の60%まで	
コードの長さ		1.0m(自動コードリール)	
外形寸法〈幅×奥行×高さ〉		255×341×206(mm)	282×368×239(mm)
質量		4.3kg	5.3kg
最大炊飯量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		50.1g	56.7g
年間消費電力量		98.0kWh/年	150.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		178.7Wh	239.3Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		21.6Wh	26.6Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.1Wh	0.9Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.9Wh	0.8Wh

●1回当たりの炊飯時消費電力量は、(お米)[白米]、(メニュー)[ふつう]での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
●年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。
●蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
●消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力量です。保温時では1.0Lは500W、1.8Lは600Wです。
●外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- ●保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受取りください。
- ●内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から１年間です

■補修用性能部品の保有期間

- ●当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- ●補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- ●お買上げの販売店かお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」（右一覧表）にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- ●「炊飯がうまくできないとき」（18～19ページ）と「故障かな？」（20ページ）にしたがってお調べください。
- ●なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

●修理料金は
技術料+部品代などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-
3. お買上げ日　　年　月　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内
（家電品）

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へご依頼できない場合は

修理窓口 へ　　**ご相談窓口 へ**

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及び下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示する事はありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

K07A

修理窓口　電話受付：365日24時間

北海道・東北地区

北海道全域・宮城県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

地区	電話番号	住所
青森	(017) 773-8381	青森市大字野木字野尻 37-184
八戸	(0178) 28-8544	八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8
盛岡	(019) 637-7454	盛岡市羽場13地割 30-11
水沢	(0197) 25-4511	奥州市水沢区卸町 2-3
秋田	(018) 865-4471	秋田市八橋三和町 19-36
横手	(0182) 32-1785	横手市卸町 3-2
大館	(0186) 42-2781	大館市餅田 2-5-44
山形	(023) 624-0018	山形市大野目 2-1-21
鶴岡	(0235) 24-6161	鶴岡市上畑町 5-4
郡山	(024) 959-6543	郡山市喜久田町卸 1-76-1
会津	(0242) 27-4426	会津若松市天神町 25-39
原町	(0244) 24-2842	南相馬市原町区桜井町 1-173
いわき	(0246) 26-1822	いわき市小島町 1-2-2

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県（飯田地区除く）・新潟県・静岡県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県・岐阜県
長野県（飯田地区）・石川県・富山県
福井県・広島県・山口県・島根県・鳥取県
岡山県・香川県・徳島県・高知県・愛媛県
西日本フロントセンター
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (06) 6454-3901
ファックス (06) 6454-3900
インターネット www.melsc.co.jp

九州地区

福岡県・佐賀県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル 0120-56-8634
通常電話番号（携帯電話対応） (03) 3424-1111
ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

地区	電話番号	住所
長崎	(095) 834-1116	長崎市丸尾町 4-4
佐世保	(0956) 30-7740	佐世保市木原町 155-1
熊本	(096) 380-0211	熊本市石原 1-10-35
八代	(0965) 33-5173	八代市緑町 13-1
大分	(097) 558-8803	大分市向原西 1-8-1
宮崎	(0985) 56-4900	宮崎市大字赤江字飛江田150-1
延岡	(0982) 21-3540	延岡市惣領町 25-5
鹿児島	(099) 260-2421	鹿児島市卸本町 7-17
沖縄	(098) 898-3333	宜野湾市大山 7-12-1

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3
受付時間 365日 24時間

■全国どこからでも おかけいただけるフリーコール
0120-139-365（無料）
いつも サンキュー 365日
■通常電話番号（携帯電話対応）03-3414-9655
■ファックス 03-3413-4049

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。

K07A

**★長年ご使用の
　ジャー炊飯器の点検を!**

熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	
	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● 冷却ファンが回らなくなった。 ● その他の異常・故障がある。

ご使用中止	
	故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

MITSUBISHI
NJ-JM

ZT933Z742H01＊